

WARTA

Petugas Rutan Masohi Pantau dan Awasi Pembagian Jatah Makanan WBP

FARID MUHAMAD RIFKI - MALTENG.WARTA.CO.ID

Aug 7, 2023 - 12:48



DOK. Humas Rutan Masohi

Masohi - Salah satu petugas Rumah Tahanan Negara (Rutan) Kelas IIB Masohi ditugaskan untuk melakukan pemantauan dan mengawasi jalannya proses pembagian jatah makan siang kepada kurang lebih 106 orang WBP yang terdiri dari 86 orang Narapidana dan 20 orang Tahanan, Senin (07/08). Bertempat di ruang dapur masak WBP, kegiatan pemantauan dan pengawasan ini dilakukan oleh Tofik Nurhidayat, Pegawai dalam jabatan Fungsional Pembina Keamanan Pemasarakatan.

Proses pembagian dan pendistribusian jatah makan bagi WBP harus menjadi

perhatian khusus seluruh petugas khususnya pengelola bahan makanan WBP Rutan Masohi. Hal ini juga bertujuan agar proses pembagian jatah makan berlangsung dengan aman dan tertib dan sekaligus memantau koki/tamping dapur dalam membagi jatah makan itu berlaku adil. “Hari ini saya menugaskan salah satu anggota KPR untuk melihat, memantau dan mengawasi jalannya proses pendistribusian jatah makan bagi WBP, kata Yusuf Mukharom, Kepala Rutan Masohi.



Ia ditugaskan untuk memastikan apakah pembagian jatah makan berlangsung adil, aman dan tertib ataukah tidak. Namun sebelum mengawasi jalannya pembagian jatah makan, Tofik memantau dan melihat secara langsung proses masak yang dilakukan oleh koki dapur mulai dari kadar / takaran dalam proses masak sampai dengan memasak. Semua ini harus sesuai dengan standar pelayanan pemberian jatah makan bagi WBP sebagaimana tertuang dalam Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017. “Proses masak, penyajian sampai dengan pendistribusian makanan bagi WBP harus sesuai dengan SOP seperti yang telah dijelaskan sebelumnya. Hal ini juga dimaksudkan untuk memastikan volume makanan yang diberikan merata sesuai porsi yang seharusnya diberikan mencukupi nutrisi dan kebutuhan makanan WBP,” ujar Kepala Rutan.



Senada disampaikan Tofik Nurhidayat, seperti yang disampaikan Kepala Rutan, dirinya harus memastikan kelayakan makanan tersebut mulai dari proses memasak, sampai dengan proses penyajian dan pendistribusian bagi WBP. “Setelah diawasi, saya lihat mereka masak sudah sesuai dengan ketentuan menu yang berlaku, dan semua makanan tersebut sebelum didistribusikan, ada satu makanan contoh bagi petugas pengelola bahan makan mencicipi cita rasa dan kualitas makanan. Setelah dirasa baik dan layak, baru makanan itu didistribusikan kepada WBP masing-masing satu ompreng,” ungkap Tofik.